

中華科技大學進修部四技餐飲管理系課程表(一〇三學年度入學)

104年7月31日103學年度第2學期第2次校課程發展委員會修正通過  
104年10月12日104學年度第1學期第1次校課程發展委員會修正通過

第一學年					第二學年					第三學年					第四學年					學分數	時數				
科目		一學期		二學期		科目		一學期		二學期		科目		一學期		二學期		學分數	時數						
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數					學分	時數		
學校必修	國文(一)(二)	2	2	2	2	英文實習(一)	1	2			通識課程(五)	2	2			通識課程(七)	2	2			24	28			
	英文(一)(二)	2	2	2	2	英文實習(二)			1	2	通識課程(六)			2	2										
	通識課程(一)中華人文	2	2			通識課程(三)	2	2																	
	體育(一)(二)	1	2	1	2	通識課程(四)			2	2															
	小計	7	8	5	6	小計	3	4	3	4	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0					
學院必修	通識課程(二)院核心通識			2	2																				
	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0			2	2	
學系必修	餐飲英文	2	2			中餐烹飪實務	3	4			餐飲產品行銷學	3	3			餐飲營運專題分析(一)(二)	2	2	2	2	57	60			
	健康餐飲衛生與安全	2	2			餐飲服務管理	3	3			#餐飲資訊系統	2	2			菜單規劃與設計	2	2							
	管理學	3	3			營養學	3	3			@西餐烹飪實務	3	4												
	食物學與食材認識(一)(二)	2	2	2	2	@飲料調製			3	3	保健食品概論			2	2										
	會計學			3	3	餐飲採購實務與成本控制			2	2	@烘焙實務			3	4										
	#商業套裝軟體			2	2	餐飲連鎖經營管理			3	3	餐飲人力資源管理			2	2										
	餐飲管理			3	3																				
小計	9	9	10	10	小計	9	10	8	8	小計	8	9	7	8	小計	4	4	2	2						
選修科目	學校選修	軍訓(一)(二)	2	2	2	2																			
	學系選修						國際禮儀	2	2			公共關係與危機處理	2	2			餐飲市場調查與分析	3	3			45	48		
							葡萄酒賞析	2	2			餐飲銷售技巧	2	2			督導實務	3	3						
							統計學	2	2			餐飲策略管理	2	2			餐廳籌劃與開幕	2	2						
							餐飲文化	2	2			餐飲品質與管理			3	3	團體營養膳食與製備	3	3						
							西點裝飾藝術	2	3			膳食營養			2	2	餐飲美學	2	2						
							第二外國語(一)(二)	2	2	2	2	創意料理			2	3	吧檯管理	2	2						
							感官評估與分析			3	3	廚房管理			3	3	健康餐飲創新研究							2	2
							消費者行為			2	2	法式料理實務			3	4	宴會管理							2	2
							HACCP			2	2	義式料理實務			3	4	餐廳實務							3	3
							台灣小吃料理			3	4	吧檯管理	2	2			餐飲佈置與設計							3	3
							健康餐飲與養生	2	2								俱樂部管理							3	3
					建議選修	0	0	0	0	建議選修	4	5	6	6	建議選修					2	2				
合計	16	17	17	18	合計	16	19	17	18	合計	16	17	16	19	合計	17	17	13	13			128	138		

1. 「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。

2. 畢業應修滿 128 學分(本系最低畢業學分)：必修83學分、選修45學分以上；其中學系選修需修畢35學分(含)以上。

3. 必修課，如無循序漸進、適性教學之課程，則可彈性調整開課學期。